

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВETERИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ
о служебной командировке
специалистов ветеринарных служб
государств-членов Таможенного союза
в Испанию**

08.09.-21.09.2013 г.

2013 год

Содержание

Введение.....	3
1. Инспекция предприятий Испании.....	4
2. Выводы и предложения.....	6
Приложение 1.....	8
Приложение 2.....	10

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2013 год в период с 8 по 21 сентября 2013 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Таможенного союза проведена инспекция 23 предприятий Испании по производству продукции животного происхождения на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза.

Представители ветеринарных служб Республик Казахстан и Беларусь от участия в инспекции отказались.

В ходе проведения мероприятия специалисты Россельхознадзора ознакомились со структурой Министерства сельского хозяйства, продовольствия и защиты окружающей среды (далее - MAGRAMA) и Министерства здравоохранения, социальной службы и равенства (далее - MSSSI).

Кроме того, специалисты Россельхознадзора ознакомились с работой Национальной лаборатории продовольственной продукции в Махадаонта, частной лаборатории AINIA, Региональной лаборатории Агентства здравоохранения в Барселоне, которые отвечают за проведение лабораторного, санитарного и ветеринарного контроля.

Проведены три рабочие встречи с целью ознакомления с работой ветеринарной службы регионов Кастилия-ла-Манча, Андалузия, Каталония.

Также специалисты Россельхознадзора посетили 3 фермы по выращиванию свиней.

1. Инспекция предприятий Испании

Согласно предварительной договоренности между Россельхознадзором и государственной ветеринарной службой Испании проведена инспекция 23 предприятий, которые были ранее включены в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза, и в отношении которых введены временные ограничения на поставку продукции животного происхождения в Российскую Федерацию, из которых:

- 1 предприятие по убою свиней,
- 12 предприятий по убою свиней, разделке свинины,
- 4 предприятия по разделке свинины,
- 3 предприятия по убою свиней, разделке свинины, производству готовых мясных продуктов,
- 1 предприятие по разделке, хранению свинины; производству, хранению кишечного сырья,
- 1 предприятие по убою свиней (свинина), производству готовых мясных продуктов,
- 1 предприятие по разделке свинины, производству готовых мясных продуктов.

На момент инспекции специалистами Россельхознадзора установлено, что компетентными органами Испании (Министерством сельского хозяйства и Министерством здравоохранения) с марта 2013 года проведена работа с целью устранения нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзором по результатам предыдущей инспекции.

Ветеринарной службой Испании разработан План действий, включающий в себя ряд мер направленных на обеспечение выполнения требований Таможенного союза, который включает в себя:

- обеспечение знаний требований Таможенного союза и Российской Федерации государственными инспекторами соответствующих служб и представителями предприятий,

- проведение обучения представителей компетентных органов и работников предприятий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного Союза и Российской Федерации,

- обеспечение соответствия продукции, предназначенной для экспорта в государства-члены Таможенного союза, показателям безопасности, предусмотренными ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации,

- обеспечение проведения достоверной ветеринарной сертификации при экспорте продукции в Таможенный Союз.

Для реализации Плана действий компетентными органами Испании:

1. Проведены проверки предприятий Испании, включенных в Реестр предприятий третьих стран, на предмет выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. По результатам проверок 10.05.2013, 16.05.2013, 05.07.2013, ветеринарная служба Испании направила в Россельхознадзор списки предприятий, выполняющих требования Таможенного союза и Российской Федерации, в которые вошли 110 мясоперерабатывающих предприятий, 10 молокоперерабатывающих предприятий, 8 рыбоперерабатывающих предприятий и 49 судов (всего 177).

2. Организованы обучения официальных ветеринарных инспекторов, которые отвечают за предприятия. Обучения прошли в июне, обучено 337 ветеринарных инспекторов.

3. При содействии каталонской мясной ассоциации организованы обучения для сотрудников предприятий, ответственных за безопасность выпускаемой продукции. Обучения прошли в июле, обучено 124 человека.

4. Помимо этого некоторыми провинциальными компетентными службами Испании (Каталонии) организованы дополнительные обучения государственных ветеринарных инспекторов.

5. Разработан План государственного лабораторного контроля остаточного содержания запрещенных и вредных веществ в продукции животного происхождения, предназначенной для экспорта в Таможенный союз, с учетом показателей и пределов обнаружения, предусмотренных ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.

6. Разработан План производственного контроля для предприятий (План автоконтроля), который включает в себя:

- Действующее законодательство ТС и РФ,
- Проведение лабораторных исследований продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации (частота отбора проб, отбор проб для микробиологических контролей, отбор проб по антибиотикам и остаточным веществам),
- Меры, принимаемые в случае обнаружения несоответствий (несоответствия по антибиотикам и остаточным веществам, на бойнях, в разделочных цехах, на холодильных складах, на перерабатывающих предприятиях, микробиологические несоответствия).

При этом на момент инспекции установлено, что планы государственного и производственного контроля, утвержденные компетентными органами Испании, официально доведены и обязательны к исполнению для всех предприятий Испании, желающих экспортировать продукцию животного происхождения в Таможенный союз.

Кроме того, необходимо отметить, что Лаборатории, которые посетили специалисты Россельхознадзора соответствуют всем необходимым требованиям и обеспечены современным оборудованием и высококвалифицированными кадрами, что может обеспечить проведение исследований продукции животного происхождения на все показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза.

Однако, несмотря на принятые меры в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора установлены недостатки, которые указаны в приложении 1 и приложении 2 к настоящему отчету

По результатам анализа материалов, полученных в ходе совместной инспекции предприятий по производству и хранению продукции животного происхождения приняты следующие решения:

1. В связи с возможностью выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, принимая во внимание меры, принятые компетентными органами Испании вопрос отмены временных ограничений поставок продукции животного происхождения 15 испанских предприятий в Российскую Федерацию может быть рассмотрен после устранения нарушений, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции (приложение 1 и 2):

- предприятие (убой свиней),
- предприятие (убой свиней (свинина); готовые мясные продукты),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины; готовые мясные продукты),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (разделка свинины),

- предприятие (разделка свинины; готовые мясные продукты),
- предприятие (разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (разделка, хранение свинины; производство, хранение кишечного сырья),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины).

2. В связи с не выполнением ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации считать не прошедшими инспекцию 8 предприятий, в связи с чем сохранить ранее введенные временные ограничения в отношении поставок продукции животного происхождения указанных предприятий:

- предприятие (разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины; готовые мясные продукты),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины),
- предприятие (убой свиней, разделка свинины; готовые мясные продукты).

2. Выводы и предложения

1. Компетентными органами Испании (Министерством сельского хозяйства и Министерством здравоохранения) с марта 2013 года проведена работа с целью устранения нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзором по результатам предыдущей инспекции.

2. Несмотря на проделанную работу в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложении 1, 2.

3. В связи с этим компетентным органам Испании совместно с предприятиями необходимо провести работу по устранению нарушений, выявленных в ходе проверок, и продолжить работу по совершенствованию системы, гарантирующей выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации при экспорте продукции животного происхождения на территорию Таможенного союза из Испании.

4. Учитывая, что обучения специалистов предприятий и специалистов государственных служб Испании разных уровней ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации проведены в период после предоставления в Россельхознадзор ветеринарной службой Испании гарантий о выполнении испанскими предприятиями ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации компетентным органам Испании необходимо

провести повторные проверки предприятий с учетом выявленных нарушений в ходе настоящей инспекции.

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора предприятий Испании по производству продукции животного происхождения

1. На момент инспекции ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации доведены до региональных служб Испании и предприятий через электронные почты с указанием ссылки, по которой возможно ознакомиться с указанными требованиями (на сайте MAGRAMA и MSSSI). Вместе с тем в ходе инспекции отмечено, что большинство из указанных требований размещены на английском языке, а некоторые требования размещены без учета внесенных в них изменений (не актуализированы).
2. Проверки предприятий на выполнение требований Таможенного союза и Российской Федерации проводились государственными ветеринарными инспекторами, ответственными за конкретные предприятия. При анализе актов проверок установлено, что в большинстве случаев проверки проведены формально. В актах проверок не указывались нарушения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, выявленные в ходе настоящей инспекции специалистами Россельхознадзора (Приложение 2). Кроме того, разработанные Министерством Испании акты проверок не предусматривают графы для отображения выявленных несоответствий.
3. Работа государственных инспекторов Испании, ответственных за предприятия не эффективно контролируется представителями районных и провинциальных ветеринарных служб, а также центрального аппарата. На этих уровнях осуществлялся лишь документальный контроль актов без проведения дополнительных проверок и подтверждения выполнения предприятиями требований Таможенного союза и Российской Федерации.
4. Обучения специалистов предприятий и специалистов государственных служб разных уровней ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации проведены в период после предоставления в Россельхознадзор ветеринарной службой Испании гарантий о выполнении испанскими предприятиями ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, что также свидетельствует о формальном подходе к проведению проверок предприятий и может свидетельствовать о формальности предоставленных гарантий.
5. Компетентный орган имеет структуру и достаточное количество квалифицированного персонала для проведения официальных контрольных проверок. Однако, несмотря на то, что компетентными службами Испании проведены обучения должностных лиц, участвующих в проверках предприятий, на момент инспекции отмечены недостаточные знания

должностными лицами Испании законодательства Таможенного союза в части ветеринарного надзора.

6. Результаты лабораторных исследований продукции животного происхождения, проводимых предприятиями в рамках планов государственного и производственного контроля, разработанных компетентными службами Испании, не доводятся до компетентных органов. Результаты лабораторных исследований, свидетельствующие о несоответствии продукции, в большинстве случаев доводятся до предприятий в течение 1-2 и более месяцев, что в случае выявления несоответствий продукции не позволит оперативно предотвратить свободную реализацию продукции, не безопасной в ветеринарно-санитарном отношении.

7. Система отбора проб на остатки запрещенных и вредных веществ в продукции животного происхождения не может обеспечить проведение исследований продукции от каждого поставщика.

8. В некоторых случаях на животных, предназначенных для убоя (свины) отсутствовали идентификационные метки хозяйств-поставщиков, что затрудняет процесс физического контроля при приемке животных на предприятиях и как результат может сделать непрозрачным процесс прослеживаемости при производстве продукции.

9. Специалистами государственных служб недостаточно контролируется исполнение программ производственного контроля ХАССП на проинспектированных предприятиях.

10. Несмотря на принятые меры, проведение послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на большинстве проинспектированных предприятиях проводится не в полном объеме.

Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Испании по производству продукции животного происхождения.

Предприятие
(убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных – сердца – производятся один-два продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз), однако ветеринарным специалистом на разрезе не осматривается.

5. Клеймение полутуш осуществляется до получения результатов трихинеллоскопии.

6. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

6.1. При приготовлении рабочего раствора для исследования на трихинеллёз, пепсин добавляется до внесения соляной кислоты, что делает исследования не эффективными и может привести к недостоверным результатам исследований.

6.2. Раздевалка не оборудована по типу санпропускника, допускается хранение домашней одежды совместно с санитарной.

6.3. В цехе мойки тары осуществляется совместное хранение тары, предназначенной для пищевой и непищевой продукции.

6.4. В санитарной камере отмечено наличие ржавчины на металлических конструкциях, что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

6.5. В цехе разделки контейнеры для бытовых отходов не оборудованы по бесконтактному принципу (работники предприятия открывают контейнеры руками, после чего продолжают работать с продукцией).

Предприятие

(разделка свинины; готовые мясные продукты)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. В соответствии с протоколом лабораторных исследований от 22.08.13г. официальной аккредитованной лаборатории выявлен положительный случай в продукции предприятия (мясо охлажденное) на КМФАнМ 2,5-104КОЕ/л. Разработан план корректирующих действий, который предусматривает проведение дополнительных лабораторных исследований, однако на момент инспекции документального подтверждения проведения этих лабораторных исследований не представлено.

4. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

4.1. Допускается использование тары одного вида как для готовой продукции, сырья, крючьев для навешивания туш, а также для спецодежды, которая направляется на санитарную обработку.

4.2. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие мясного сырья на чистых ящиках.

4.3. Деревянные поддоны, используемые в производственных цехах (чистая зона), не подвергаются санитарной обработке.

4.4. На момент инспекции в цехе, предназначенном для хранения чистой тары, отмечено совместное хранение чистой тары и тары, не прошедшей санитарную обработку.

4.5. Маркировочная этикетка прикрепляется на упаковку способом, не исключающим возможности ее снятия без нарушения целостности упаковки, что не исключает возможности переупаковки продукции и риск фальсификации.

4.6. В цехе производства копченых продуктов отмечено пересечение технологических потоков сырья и готовой продукции. В одном цехе осуществляется размораживание сырья во внешней оболочке, составление фарша, формовка колбас и движение готовой продукции, что может способствовать контаминации вырабатываемой продукции.

4.7. В цехе разделки мяса отмечено нарушения целостности стен и пола (сколы, следы ржавчины на металлических частях), что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

Предприятие (убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных:

- головы – не всегда производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);

- сердца – производятся один-два продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз), однако ветеринарным специалистом на разрезе не осматривается;

- печени – не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей.

5. Клеймение полутуш осуществляется до получения результатов трихинеллоскопии.

6. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

6.1. Помещение для хранения грязной тары перед санитарной обработкой в неудовлетворительном состоянии. На момент инспекции отмечены сквозные отверстия в потолке, сообщающиеся с улицей.

6.2. Хранение чистой и грязной санитарной одежды осуществляется в одном помещении.

6.3. Санитарный пропускник оборудован таким образом, что не исключена возможность прохождения работников убойного цеха без санитарной обработки, душ находится в нерабочем состоянии.

6.4. В цехе убоя отмечено наличие не маркированной тары используемой как для пищевой, так и для непищевой продукции.

6.5. В цехе мойки тары допускается пересечение потоков чистой и грязной тары.

Предприятие (разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. На предприятие поступают полутуши без признаков проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы (не разрезаны жевательные мышцы, лимфатические узлы головы и туши), в отдельных случаях осуществляется приемка полутуш с плохо читаемыми ветеринарными клеймами и без ветеринарного клейма.

4. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

3.1. В цехе разделки мяса отмечено наличие тары, предназначенной для готовой продукции с маркировкой других поставщиков из разных стран.

3.2. В тоннеле, через который поступают полутуши с бойни, отмечено наличие ржавчины на металлических конструкциях, что может затруднять проведение качественной мойки и дезинфекции конструкций.

3.3. В помещении, предназначенном для мойки производственной тары, отмечены следы плесени на стенах и потолке, что свидетельствует о недостаточном контроле качества мойки и дезинфекции помещения.

3.4. В цехе упаковки отмечена неудовлетворительная работа вентиляции, вследствие чего на потолках производственных помещений скапливается конденсат, что не исключает загрязнения вырабатываемой продукции.

3.5. Упаковка мясной продукции, разделка (отделение шкурки) и транспортировка продукции в паллетах на деревянных поддонах осуществляется в одном помещении.

3.6. Маркировочная этикетка прикрепляется на упаковку способом, не исключающим возможности ее снятия без нарушения целостности упаковки, что не исключает возможности переупаковки продукции и риск фальсификации.

3.7. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие мясного сырья на чистых ящиках.

3.8. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами (работники предприятия в чистой санитарной одежде имеют возможность проходить по коридору, через который проходят работники предприятия в уличной одежде).

Предприятие (разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Осуществляется приемка полутуш с плохо читаемыми ветеринарными клеймами и без ветеринарного клейма.

4. Поступающее мясное сырье в отдельных случаях имеет неудовлетворительную санитарную и технологическую обработку, на некоторых тушах отмечено наличие гематом, сгустков крови.

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. В камере охлаждения осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья и не исключает его контаминацию.

5.2. Отмечено наличие мясного сырья со сгустками крови в цехе разделки (неудовлетворительная зачистка).

5.3. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие мясного сырья на чистых ящиках, старых этикеток.

5.4. В цехе мойки тары, отмечены следы ржавчины на металлических конструкциях, что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

5.5. В камере, предназначенной для хранения сырья 3 категории, присутствует посторонний запах, что может свидетельствовать о неудовлетворительной санитарной обработке камеры (санитарная обработка проводится 1 раз в неделю).

5.6. В камере хранения замороженной продукции отмечено наличие наледи на стенах.

5.7. В камере хранения замороженной продукции отмечено нарушение целостности стен.

5.8. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

Предприятие (убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

3. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. При приемке и предубойном осмотре животных установлено несоответствие фактически поступивших животных количеству животных указанных в сопроводительных документах. При этом животные направляются на убой без выяснения причин несоответствия.

5. При приемке животных и обнаружении трупов животных исследования на сибирскую язву не проводятся. Партии животных, в которых выявлены трупы, направляются на убой, без проведения дополнительных наблюдений в базе предубойного содержания.

6. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных:

- головы – не всегда производится разрез околоушных и шейных лимфатических узлов, наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);
- сердца – не всегда производятся один-два продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);
- селезенки – не всегда производится осмотр на разрезе.

7. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

7.1. На предприятии отмечена неудовлетворительная работа вентиляции, вследствие чего на потолках производственных помещений скапливается конденсат (камера поступления полутуш из убойного цеха в цех разделки), что создает риск контаминации вырабатываемой продукции.

7.2. В камере поступления полутуш из убойного цеха в цех разделки отмечено наличие ржавчины на металлических конструкциях по которым осуществляется движение полутуш, что может затруднять проведение качественной мойки и дезинфекции конструкций.

7.3. Система цветовой идентификации тары не позволяет определить пищевую и не пищевую продукцию, находящуюся в цехе разделки.

7.4. В убойном цехе дезинфекция ножей осуществляется не эффективно. При проверке концентрации дезраствора (гипохлорид натрия) отмечена минимальная концентрация 10 ppm, при норме рабочего раствора 100-200 ppm. Мусаты дезинфицируются 1 раз в день после окончания рабочей смены.

7.5. В зале первичной упаковки продукции не исключён контакт рук персонала, работающего с неупакованной продукцией, с бытовыми отходами.

7.6. В камерах хранения замороженной продукции отмечено наличие наледи, снеговой шубы.

7.7. Отмечено пересечение потоков чистой и грязной тары в помещении мойки тары, при подаче в убойный цех.

7.8. В зале разделки мяса не соблюдается технологический отступ от стен с ящиками с мясным сырьем (свинные головы касаются стен).

Предприятие (Разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

3.1. На металлических конструкциях, по которым осуществляется поступление полутуш в зал разделки, отмечены следы ржавчины, коррозии металла, что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

3.2. В тоннеле, предназначенном для хранения полутуш, установлено загрязнение мяса смазочными материалами, применяемыми для металлических конструкций, при этом полутуши хранятся без соблюдения технологических разрывов, что не исключает загрязнения других полутуш смазочными материалами.

3.3. Система цветовой идентификации тары не позволяет определить пищевую и не пищевую продукцию, находящуюся в цехе разделки.

3.4. В камере охлаждения допускается хранение продукции, прошедшей переработку, без маркировки.

3.5. Отмечен контакт чистой и грязной тары в помещении мойки тары (участок около моечной машины).

3.6. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие мясного сырья на чистых ящиках.

3.7. В цехе хранения чистой тары нарушена целостность стен, что может затруднять проведение качественной мойки и дезинфекции стен.

3.8. В тоннеле заморозки отмечено наличие наледи на плинтусе.

3.9. Маркировочная этикетка прикрепляется на упаковку способом, не исключающим возможности ее снятия без нарушения целостности упаковки, что не исключает возможности переупаковки продукции и риск фальсификации.

Предприятие

(убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

3. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения

ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убой животных:

- головы – не всегда производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);
- сердца – производятся один-два продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз и др.), однако ветеринарным специалистом на разрезе не осматривается;
- печени – не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей;
- почек – не производится осмотр.

4. Клеймение полутуш осуществляется до получения результатов трихинеллоскопии.

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие старых этикеток от других предприятий, а также отмечено наличие мясного сырья на чистых ящиках.

5.2. Система цветовой идентификации тары не позволяет определить пищевую и не пищевую продукцию, находящуюся в цехе разделки.

5.3. На выходе из зала разделки 4 из 6 дозатора со средством для обработки рук находятся в не рабочем состоянии.

5.4. На входе в разделочный цех на момент инспекции осуществлялось совместное хранение чистой и грязной одежды.

5.5. Причины браковки субпродуктов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы документально не регистрируются.

5.6. Не осуществляется обработка мясного сырья при контакте с полом. В ходе инспекции в цехе разделки установлено, что при падении мяса на пол оно было возвращено на линию производства.

Предприятие

(убой свиней, разделка свинины; готовые мясные продукты)

1. На момент инспекции на предприятии не осуществлялся убой свиней и разделка, в связи с чем, не представилось возможным оценить проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 и № 317 (на испанском языке).

3. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. В ходе анализа результатов лабораторных исследований готовой продукции установлено 4 случая выявления листерий, предприятием представлены доказательства о проведении корректирующих мер во всех 4х случаях, однако из-за отсутствия убоя в течение продолжительного времени истинные причины загрязнения мясной продукции предприятием и государственной службой установлены не были.

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. Производственные помещения расположены так, что не исключена возможность пересечения персоналом грязной и чистой зоны. Разделение на чистую и грязную зоны условное, т.к. коридоры также считаются чистой зоной. В ходе инспекции установлено, что с чистой зоны имеется свободный доступ (открыта дверь), где осуществляется капитальный ремонт, и проводятся строительные работы, что не исключает возможности свободного доступа в чистую зону.

5.2. При организации первичной и вторичной упаковки допускается пересечение технологических потоков. В одном цехе допускается совместное хранение продукции без упаковки, продукции в первичной и во вторичной упаковке, а также самой упаковки.

5.3. Не должным образом организована работа по сбору бытовых отходов на разных этапах производства. Бытовые отходы в некоторых случаях собираются в тару, не предназначенную для этих целей.

5.4. В ходе инспекции в различных производственных помещениях было отмечено наличие инвентаря, не предназначенного для осуществления технологических процессов в цехах.

5.5. Отмечена несвоевременная уборка емкости с остатками масла, используемого для промазывания свиных окороков.

5.6. Отмечено хранение в цехах созревания хамонов грязных вешал, используемых при хранении предыдущих партий.

5.7. В цехе разделки полы и стены имеют выбоины и дефекты, что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

5.8. Отмечено не эффективное очищение (мойка) производственного оборудования цеха разделки, не смотря на то, что последний убой проходил в марте 2013 года (транспортные ленты имели визуальные загрязнения).

5.9. В камере охлаждения и в цехе разделки на производственном оборудовании отмечена ржавчина.

5.10. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы не оборудованы кнопкой экстренной остановки конвейера.

Предприятие (убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском

языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных:

- головы – не всегда производится разрез околоушных и шейных лимфатических узлов;

- сердца – не производятся один-два продольных разреза по большой кривизне и один несквозной поперечный разрез мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз и др.);

- легких – не производится разрез бронхиальных лимфатических узлов (левый, правый и средний);

- печени – не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей.

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. Система цветовой идентификации тары не позволяет определить пищевую и не пищевую продукцию, находящуюся в цехе разделки.

5.2. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток.

5.3. Отсутствует надлежащий контроль при перемещении персонала между чистой и грязной зонами. Работники складского цеха находятся в цехе разделки в грязной одежде.

5.4. При проведении первичной переработки животных на всех этапах допускается контаминация (персонал, на всех этапах, включая точки ветеринарно-санитарной экспертизы, не проводит стерилизацию инструментов (ножей, затачивающих устройств)).

5.5. Мойка и стерилизация используемого оборудования (пилы, лотки для подачи кишечника для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы) осуществляется не эффективно, в ходе инспекции отмечено визуальное загрязнение.

5.6. В цехе субпродуктов, где на момент инспекции находилась продукция без первичной упаковки, осуществлялась мойка помещения, что может создать угрозу загрязнения продукции.

5.7. В камере заморозки не соблюдаются расстояния между штабелями, в связи с чем, в ходе инспекции не представлялось возможным осмотреть продукцию, хранящуюся в указанной камере.

5.8. В некоторых случаях допускалось хранение открытой продукции, прошедшей обработку (разделку) и взвешивание (с присвоением номера) в коридорах, при этом на потолке отмечено наличие конденсата, что не исключает возможности контаминации указанной продукции.

5.9. В холодильной камере допускалось хранение продукции с нарушением целостности первичной и вторичной упаковки.

5.10. В камерах заморозки не герметично закрываются двери, отмечено наличие наледи с внешней стороны двери, что может способствовать не эффективной заморозке вырабатываемой продукции.

5.11. Цех разделки (чистая зона) напрямую сообщается с цехом отгрузки, откуда имеется выход на улицу. Расположение указанных цехов не исключает возможности свободного перемещения персонала указанных цехов.

Предприятие (убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 и правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не в полном объеме (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Обучение персонала проведено формально, люди на местах не обладают необходимым знанием ветеринарно-санитарной экспертизы. Обучение прошел один человек, который не владеет требованиями Таможенного союза в полном объеме и отвечает за качество выпускаемой продукции.

4. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

5. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения

ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убой животных:

- головы – не всегда производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз), подчелюстных и околоушных лимфатических узлов;

- сердца – производятся один-два продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз), однако ветеринарным специалистом на разрезе не осматривается;

- печени – не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей.

6. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

6.1. В цехе разделки допускается пересечение потоков сырья поступающего на переработку и продукции, прошедшей переработку, допускается вторичные манипуляции с продукцией, которая уже вышла из цеха, как переработанная.

6.2. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток.

6.3. Полы разделочного цеха и коридоров, считающиеся чистой зоной предприятия, выполнены из материала, который не может обеспечить проведение его качественной мойки и дезинфекции. В ходе инспекции установлено загрязнение пола.

6.4. Мероприятия по проведению дезинсекции проводятся не эффективно, в ходе инспекции в производственных помещениях отмечены насекомые (мухи).

6.5. На предприятии используется несколько типов контейнеров для сборов пищевой и непищевой продукции. При этом в некоторых случаях отмечено использование персоналом тары не по назначению (алюминиевые контейнеры, имеющие на момент инспекции плохо закрепленную маркировку, желтые ящики – предназначенные для временного сбора продукции вызвавшей у операторов качества предприятия подозрения в части пригодности в пищу и зеленые ящики, которые также используются для сбора продуктов 3-й категории). При этом в ходе инспекции отмечено использование всех типов перечисленных ящиков не по назначению.

6.6. В камерах хранения замороженной продукции установлено хранение обезличенной продукции в полиблоках с нарушением целостности упаковки, которое не исключало свободные манипуляции с открытой продукцией. Позже (спустя 2 часа) представители предприятия предоставили этикетку на данную продукцию, однако в ходе сверки количества мест или коробок указанных на этикетке установлено несоответствие их фактическому числу.

6.7. В цехе, предназначенном для формирования полетных партий, установлено наличие дефростированной продукции (полиблок, состоящий из 30-36 упаковок тримминга свиного, имеющий несколько десятков этикеток на разные виды продукции). При попытке сверки некоторых этикеток через

систему электронной идентификации продукции на данном предприятии некоторые этикетки не были считаны системой. Вследствие чего не представилось возможным идентифицировать указанную партию продукции. Этикетки находились в недоступном для их идентификации месте, были смяты и некоторые не читаемы. Представители предприятия не смогли объяснить, с какого момента данная продукция находилась в цехе формирования полетов, то есть без соблюдения температурных режимов, что и способствовало её дефростации. Впоследствии, данная партия была отправлена обратно в камеру заморозки (для вторичного замораживания).

6.8. Отмечено неэффективное проведение дезинфекции в разделочном цехе. Лента подачи продукции на линии имела визуальные повреждения и загрязнения, не позволяющие проводить качественную мойку и дезинфекцию.

6.9. В цехе разделки отмечена неудовлетворительная работа вентиляции, вследствие чего на потолках производственных помещений скапливается конденсат, что не исключает загрязнения вырабатываемой продукции.

6.10. В убойном цехе допускается контаминация на всех этапах производственного процесса (чистая зона).

6.11. Ножи, используемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы голов и почек, не подвергаются регулярной стерилизации.

6.12. Ответвление подвесных путей для проведения дополнительных ветеринарных исследований сконструировано неэффективно. В случае обнаружения проблем с внутренними органами туша уже проходит финальную точку.

6.13. Не все точки проведения ВСЭ оборудованы кнопкой экстренной остановки линий и стерилизаторами.

6.14. Стерилизация инструментов и подносов для внутренних органов не эффективна. Отмечены визуальные загрязнения.

6.15. В коридоре подачи полутуш на охлаждение 2 полутуши находились на полу, никаких действий со стороны работников предприятия не было предпринято для устранения нарушения.

6.16. Оглушение животных в некоторых случаях проводится не эффективно.

Предприятие (убой свиней)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. Исследование продукции по государственной программе на остаточное содержание запрещенных и вредных веществ как система работают не эффективно, т.к. результаты лабораторных исследований доходят до предприятия с большим интервалом от момента отбора проб и направления их в лабораторию.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных:

- сердца – не всегда производятся один-два продольных разреза по большой кривизне и один несквозной поперечный разрез мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);

- брыжеечных лимфатических узлов – не производятся осмотр и вскрытие;

- печени – не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей.

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. Животных, получивших травмы во время транспортировки (хромые), направляют на вынужденный убой в общей группе, тогда как они должны направляться в отдельный загон в течение дня и забиваться в конце смены.

5.2. Шпарка осуществляется неэффективно, в камере охлаждения отмечено наличие полутуш с остатками щетины.

5.3. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

5.4. Заточка ножей осуществляется после их стерилизации, при этом затачивающие инструменты стерилизации не подлежат, на момент инспекции имели визуальные загрязнения.

5.5. Точка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы головы не оборудована стерилизатором для ножей.

5.6. На точке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов в стерилизаторе для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла 38°C, что не может обеспечить должной стерилизации инструментов.

5.7. Не на каждой точке ветеринарно-санитарной экспертизы предусмотрена кнопка экстренной остановки конвейера.

5.8. Мойка лотков для сбора внутренних органов не осуществляется должным образом. На момент инспекции отмечено визуальное загрязнение лотков, прошедших мойку.

5.9. Дезинфекция пил, предназначенных для распиловки туш, на полутуши не осуществляется должным образом. На момент инспекции отмечено визуальное загрязнение пилы.

5.10. В холодильнике производственной лаборатории осуществляется совместное хранение реактивов и отобранных проб продукции.

5.11. Въезд на предприятие автотранспорта с живыми животными и выезд автотранспорта с готовой продукцией осуществляется через одни ворота.

Предприятие (разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

2.1. Асфальтовое покрытие на территории предприятия имеет выбоины, что может затруднить проведение мойки и дезинфекции.

2.2. Мойка производственной тары осуществляется не эффективно, отмечено наличие старых этикеток на таре, предназначенной для готовой продукции, что может затруднять проведение идентификации вырабатываемой продукции.

2.3. При приемке полутуш на момент инспекции не представлено документальное подтверждение проведения учета сырья, принимаемого для переработки.

2.4. Система цветовой идентификации тары не позволяет определить пищевую и не пищевую продукцию, находящуюся в цехе разделки.

2.5. Отмечено использование тары, предназначенной для готовой продукции в качестве тары для сбора отходов производства.

2.6. В некоторых случаях маркировочная этикетка прикрепляется на упаковку способом, не исключающим возможности ее снятия без нарушения целостности упаковки, что не исключает возможности переупаковки продукции и риск фальсификации.

2.7. В производственной лаборатории, где проводятся микробиологические исследования, не оборудован микробиологический бокс. Микробиологические исследования проводятся в одном помещении, где располагаются офисные и бытовые приборы.

Предприятие
(убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Результаты лабораторных исследований, проводимых в рамках самоконтроля, доводятся до предприятия не своевременно (до месяца с момента получения результатов), что в случае выявления несоответствий пищевой продукции может затруднить изъятие (опасной) партии продукции из свободной реализации.

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. Допускается хранение производственной тары в местах, не предназначенных для ее хранения.

5.2. Мойка производственной тары осуществляется не эффективно, отмечено наличие старых этикеток на таре, предназначенной для готовой продукции, что может затруднять проведение идентификации вырабатываемой продукции.

5.3. В цехе хранения продукции отмечено совместное хранение упакованной в первичную упаковку и неупакованной продукции.

5.4. Тара, предназначенная для сбора продукции 3 категории, в некоторых случаях используется не по назначению.

5.5. Размещение точек проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не соответствует правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

5.6. Сотрудники предприятия, осуществляющие ветеринарно-санитарную экспертизу туш свиней и внутренних органов, проводят исследования не каждой туши, в связи с быстрым движением конвейера.

5.7. Стерилизация ножей, которыми проводится ветеринарно-санитарная экспертиза, осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено визуальное загрязнение ножей (засохшая кровь).

5.8. Дезинфекция пил, предназначенных для распиловки туш, на полутуши не осуществляется должным образом. На момент инспекции отмечено визуальное загрязнение пилы.

5.9. Мойка лотков для сбора внутренних органов не осуществляется должным образом. На момент инспекции отмечено визуальное загрязнение лотков, прошедших мойку.

5.12. При проведении обескровливания животных допускается загрязнение кровью производственных помещений (стен, пола) стерилизаторов, операторов, проводящих обескровливание, а также других животных. Допускается контаминация кровью стерилизатора для ножей, которыми осуществляется обескровливание.

5.13. Шпарка осуществляется неэффективно, в камере охлаждения отмечено наличие полутуш с остатками щетины.

Предприятие (убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке) и правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на английском языке, которые переведены с помощью автоматических переводчиков, вследствие чего положение указанного документа, необходимое для исполнения, неверно интерпретировано.

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

4.1. В камерах хранения отмечено наличие продукции без маркировки, а также продукции без первичной упаковки.

4.2. Мойка производственной тары осуществляется не эффективно, отмечено наличие старых этикеток на таре, предназначенной для готовой продукции, что может затруднять проведение идентификации вырабатываемой продукции.

4.3. Дезинфекция пил, предназначенных для распиловки туш, на полутуши не осуществляется должным образом. На момент инспекции отмечено визуальное загрязнение пилы.

4.4. Мойка лотков для сбора внутренних органов не осуществляется должным образом. На момент инспекции отмечено визуальное загрязнение лотков, прошедших мойку.

4.5. При приготовлении рабочего раствора для исследования на трихинеллёз, пепсин добавляется до внесения соляной кислоты, что делает исследования не эффективными и может привести к недостоверным результатам исследований.

4.6. Порядок организации точек ветеринарно-санитарной экспертизы не соответствует правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Российской Федерации:

- 1 точка – туши;
- 2 точка – белые органы;
- 3 точка – красные органы;
- 4 точка – зеленые органы;
- 5 точка – финальная.

4.7. Отсутствует первая точка ветеринарно-санитарной экспертизы (осмотр лимфатических узлов головы на сибирскую язву). Ветеринарно-санитарная экспертиза головы проводится в конце конвейера, перед финальной точкой.

4.8. Предусмотренные на предприятии точки для дополнительного ветеринарного осмотра не оборудованы должным образом (отсутствует стерилизатор, у ветеринарного врача отсутствует возможность провести ветеринарно-санитарную экспертизу верхней части туши).

4.9. Шпарка осуществляется неэффективно, в камере охлаждения отмечено наличие полутуш с остатками щетины.

4.10. В цехе хранения продукции отмечено совместное хранение упакованной и неупакованной продукции, грязной производственной тары.

4.11. Не представлено документального подтверждения эффективной работы металлодетектора. В ходе инспекции была установлена партия продукции, в которой выявлены металлические частицы. Указанная партия была снята с общей линии и направлена на дефростацию, при этом сроки дефростации не фиксировались, вследствие чего в дальнейшем проследить происхождение указанной партии может представляться затруднительным.

4.12. В цехе убоя и цехе разделки отсутствует деление на чистую и грязную зоны (отсутствует санпропускник).

Предприятие

(убой свиней, разделка свинины; готовые мясные продукты)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм

Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

4.1. В камере приемки сырья допускается хранение продукции, прошедшей переработку, без маркировки.

4.2. В камере охлаждения отмечено наличие туш с нечитаемыми ветеринарными клеймами.

4.3. Не представлена информация о диаметре сита, используемом при проведении трихинеллоскопии.

4.4. Санитарное состояние раздевалок неудовлетворительное, отмечено скопление пыли на поверхностях шкафчиков. Кроме того, допускается хранение домашней одежды вне шкафа.

4.5. Отмечено неудовлетворительное санитарное состояние помещения, предназначенного для хранения чистой производственной тары (паутина, пыль, щели в двери, сообщающиеся с улицей).

4.6. В случае выявления патологических изменений внутренних органов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы не обеспечивается синхронная остановка полутуш.

4.7. При распиловке туш на полутуши часть оборудования, которая не подвергается мойке (трос и гиря пилы), загрязняется фекальными массами, что может способствовать последующей контаминации других туш.

4.8. На предприятии согласно внедренной системе НАССР предусмотрена 1 критическая контрольная точка – исключение загрязнения туш фекальными массами. Контроль критической контрольной точки не осуществляется должным образом. В ходе инспекции отмечено фекальное загрязнение туш.

Предприятие

(убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

5. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

3. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

3.1. При перемещении полутуш в цехе разделки допускается их соприкосновение с поверхностью пола, что может способствовать контаминации вырабатываемой продукции.

3.2. Зона экспедиции сообщается с улицей, что способствует контаминации отгружаемой с предприятия неупакованной открытой продукции.

3.3. При проведении термометрии в толще продукции ветеринарным врачом не проводится обработка термометра.

3.4. В камере охлаждения продукции отмечено наличие конденсата на потолке, что создает дополнительный риск загрязнения продукции.

3.5. В камере хранения замороженной продукции отмечено наличие наледи с внешней стороны (дверь закрывается негерметично).

3.6. В цехе разделки имеется щель, сообщающаяся с улицей, что может способствовать контаминации вырабатываемой продукции.

3.7. В цехе разделки на точках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не предусмотрены кнопки экстренной остановки конвейера.

3.8. Контрольные точки на предприятии не определены (на схеме НАССР не обозначены).

Предприятие

(убой свиней, разделка свинины; готовые мясные продукты)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы

предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

4.1. В камере хранения кишечного сырья выявлена обезличенная продукция. На момент инспекции на бочках с кишечным сыром отсутствовала маркировка.

4.2. В цехе экспедиции допускается хранение продукции, прошедшей переработку, без маркировки.

4.3. При проведении термометрии в толще продукции ветеринарным врачом не проводится обработка термометра.

4.4. В цехе разделки отмечены дефекты разделочного стола, что может затруднять проведение его качественной мойки и дезинфекции.

4.5. В цехе разделки отмечено соприкосновение полутуш с обувью работников предприятия, дополнительная санитарная обработка в ходе инспекции не была проведена.

4.6. На точке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов в стерилизаторе для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла 71°C, что не может обеспечить должной стерилизации инструментов.

4.7. На предприятии отмечена неудовлетворительная работа вентиляции, вследствие чего на потолках производственных помещений скапливается конденсат, что не исключает загрязнения вырабатываемой продукции.

4.8. В распределительном складе не работает освещение, что затрудняет оценку санитарного состояния вырабатываемой продукции.

4.9. Санитарный пропускник оборудован таким образом, что не исключается возможность прохождения работников цеха разделки без санитарной обработки.

4.10. В камере хранения замороженной продукции допускается хранение деревянных паллет.

4.11. Проход персонала цеха разделки в раздевалку осуществляется через улицу.

4.12. Отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу загрязнения указанной продукции.

4.13. Санитарное состояние конвейерной ленты, по которой перемещается разделанная продукция, неудовлетворительное (отмечено большое скопление пыли, пластмассовой крошки и остатков мяса), при этом санитарная обработка ленты осуществляется 1 раз в неделю, что может способствовать контаминации вырабатываемой продукции. Кроме того, в указанном участке, непосредственно над конвейером установлены два крана, через которые не исключено попадание хладагента в продукцию.

4.14. Туннель заморозки в неудовлетворительном санитарном состоянии (пыль, снеговая шуба).

4.15. Мероприятия по проведению дезинсекции проводятся не эффективно, в ходе инспекции в производственных помещениях отмечены насекомые (мухи).

Предприятие (убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Высокая скорость конвейера не позволяет в полной мере оценить ветеринарно-санитарное состояние внутренних органов и туш, не предусмотрено место для осмотра подозрительных в ветеринарно-санитарном отношении туш и внутренних органов, в точках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы ограниченное пространство.

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. На этапе обескровливания не производится замена ножа после каждой туши, при этом в стерилизаторе для ножей не поддерживается должная температура. На момент инспекции зафиксирована температура 76°C, что не обеспечивает должной стерилизации ножей.

5.2. На предприятии отмечено большое количество туш, загрязненных фекальными массами, а так же неудовлетворительное удаление щетины, что свидетельствует о формальной работе системы НАССР в указанной критической контрольной точке.

5.3. Система цветовой идентификации тары не позволяет определить пищевую и не пищевую продукцию, находящуюся в цехе разделки.

5.4. На предприятии отмечена неудовлетворительная работа вентиляции, вследствие чего на потолках производственных помещений скапливается конденсат, что не исключает загрязнения вырабатываемой продукции.

5.5. В камере охлаждения осуществляется хранение полутуш и окороков без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья и не исключает его контаминацию.

5.6. В камере заморозки допускается хранение продукции, прошедшей переработку, без упаковки.

5.7. Отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу контаминации указанной продукции.

5.8. Персоналом предприятия не соблюдаются гигиенические правила работы:

- допускается соприкосновение перчаток с внешней поверхностью упаковки, а в дальнейшем и продукции;
- после поднятия упавшей на пол продукции не проводится мытье рук;
- в цехе разделке при обвалке допускается соприкосновение продукции с боковой поверхностью стола и грязным фартуком.

5.9. В цехе разделки температура воздуха на момент инспекции составляла 15,6°C, что превышает максимально допустимую температуру в цехе разделки, установленную системой самоконтроля (12 °C).

5.10. Поверхность разделочных столов имеет многочисленные дефекты и трещины, что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

Предприятие (убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных – почек – не всегда производится осмотр на разрезе.

4. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. В случае выявления патологических изменений внутренних органов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на

предприятию не предусмотрено оповещение ветеринарного специалиста, проводящего ветеринарно-санитарную экспертизу туш.

5.2. На точке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов в стерилизаторе для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла 76°C, что не может обеспечить должной стерилизации инструментов.

5.3. Шпарка осуществляется неэффективно, в камере охлаждения отмечено наличие свиных голов с остатками щетины.

5.4. В цехе отгрузки имеется щель, сообщающаяся с улицей, что может способствовать контаминации отгружаемой продукции.

5.5. На предприятии отмечено большое количество туш, загрязненных фекальными массами, что свидетельствует о формальной работе системы НАССР в данной критической контрольной точке.

5.6. На момент инспекции отмечено неудовлетворительное санитарное состояние камеры охлаждения (на полу мелкие металлические предметы и значительное загрязнение техническим маслом, используемым для смазки оборудования).

5.7. Мойка производственной тары осуществляется не эффективно, отмечено наличие старых этикеток на таре, предназначенной для готовой продукции, что может затруднять проведение идентификации вырабатываемой продукции.

5.8. Отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу контаминации указанной продукции.

5.9. Мероприятия по проведению дезинсекции проводятся не эффективно, в ходе инспекции в производственных помещениях отмечены насекомые (мухи).

Предприятие (убой свиней, разделка свинины)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса

и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных – головы – не всегда производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз).

5. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. На предприятии отмечено большое количество туш, загрязненных фекальными массами, что свидетельствует о формальной работе системы НАССР в данной критической контрольной точке.

5.2. Отмечено неудовлетворительное санитарное состояние всех производственных помещений (коррозия металла, плесень, пыль, поверхность пола, стен и потолка в производственных помещениях имеют многочисленные дефекты), что может затруднить проведение их качественной мойки и дезинфекции.

5.3. На предприятии установлено отсутствие маркировки продукции, прошедшей переработку и несоответствие данных по прослеживаемости представленным документам.

5.4. В цехе разделки температура воздуха не соответствует требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации. На момент инспекции зафиксирована температура 15,7 °С.

5.5. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

5.6. На предприятии отмечена неудовлетворительная работа вентиляции, вследствие чего на потолках производственных помещений скапливается конденсат, что не исключает загрязнения вырабатываемой продукции.

5.7. В цехе разделки поверхность разделочного стола находится на одном уровне с платформой для персонала, вследствие чего не исключена контаминация продукции от обуви.

5.8. Холодильные камеры находятся в неудовлетворительном санитарном состоянии (отмечено наличие плесени, остатков упаковочного материала, производственного мусора).

5.9. Внутрицеховая производственная тара находится в неудовлетворительном состоянии – имеются значительные повреждения ее целостности (трещины).

5.10. Мойка производственной тары осуществляется не эффективно, отмечено наличие старых этикеток на таре, предназначенной для готовой продукции, что может затруднять проведение идентификации вырабатываемой продукции.

5.11. Санитарное состояние туалетов и умывальника для персонала в цехе разделки неудовлетворительное (отсутствует туалетная бумага, средства для мытья рук, бумажные полотенца).

5.12. В цехе экспедиции имеется сообщение с улицей, что не исключает контаминацию вырабатываемой продукции.

5.13. В камере охлаждения отмечено наличие полутуш и окороков с нечитаемыми клеймами.

5.14. Ледогенератор на момент инспекции находился в неудовлетворительном санитарном состоянии (грязный лед).

5.15. На этапе обескровливания животных не производится замена ножа после каждой туши.

5.16. В цехе разделки голов отсутствует стерилизатор для ножей.

5.17. Отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу контаминации указанной продукции.

5.18. Мероприятия по проведению дезинсекции проводятся не эффективно, в ходе инспекции в производственных помещениях отмечены насекомые (мухи).

5.19. Персоналом предприятия не соблюдаются правила гигиены производства (допускается дальнейшее использование упавшей на пол продукции в производстве, а также допускается использование производственной тары не по назначению).

Предприятие

(убой свиней (свинина); готовые мясные продукты)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не все животные, поступающие на убой, имеют идентификационные номера (клейма), что может затруднять проведение физического и документального контроля при приемке животных, формирование партий животных для убоя и дальнейшей прослеживаемости продукции.

4. На предприятии отмечено наличие туш, загрязненных фекальными массами и техническим маслом, что свидетельствует о недостаточной работе системы НАССР в данной критической контрольной точке.

5. В стерилизаторе для ножей не поддерживается должная температура. На момент инспекции в цехе разделки в стерилизаторе для ножей установлена температура 65°C, на этапе обескровливания животных установлена температура 72°C, что не обеспечивает должной стерилизации инструментов.

Предприятие

(разделка, хранение свинины; производство, хранение кишечного сырья)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии на английском языке, за исключением Решения Комиссии Таможенного союза № 880 (на испанском языке).

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой Испании акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

3.1. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

3.2. Санитарное состояние раздевалок неудовлетворительное, отмечено скопление пыли на поверхностях шкафчиков.

3.3. В цехе экспедиции имеется сообщение с улицей, что не исключает контаминацию вырабатываемой продукции.

3.4. Не осуществляется контроль температуры при погрузке продукции (у ветеринарного врача отсутствует термометр).

3.5. В месте разрыва температурной цепи установлено, что температура внутри замороженной продукции составляла – 1,4 С°.

3.6. Допускается хранение продукции с нарушением целостности упаковки без маркировки. Так же допускается хранение продуктов питания для личного пользования в камере хранения выработанной продукции.

3.7. На предприятии отмечена неудовлетворительная работа вентиляции, вследствие чего на потолках производственных помещений скапливается конденсат (цех разделки, камера охлаждения), что не исключает контаминацию вырабатываемой продукции.

3.8. Отмечено неудовлетворительное состояние производственной тары в колбасном цехе (имеются повреждения, коррозия внутренней поверхности производственной тары).